SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

3

Induction Hob SIKP 2000 A1



GB IE CY **Induction Hob**
Operating instructions

FI **Induktiokeittolevy**
Käyttöohje

SE **Induktionskokplatta**
Bruksanvisning

DK **Induktionskogeplade**
Betjeningsvejledning

DE AT CH **Induktionskochplatte**
Bedienungsanleitung

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SIKP2000A1-05/10-V3


10
1
2
3
4
5
6
7
SILVERCREST
8
9

Content | Page

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

Induction Hob

Safety instructions

⚠ *To avoid potentially fatal electric shocks:*



Ensure that the appliance, the power cable and the power plug are NEVER submersed in water or other fluids.

- Ensure that the power cable never becomes wet or damp during operation. Lay the cable so that it cannot be trapped or otherwise damaged.
- If the power cable or the power plug are damaged, have them replaced by Customer Services before continuing to use the device.
- Always remove the power plug from the wall socket after use. Simply switching the appliance off is not sufficien, as the appliance is under power for as long as the plug is connected to the socket.
- Protect the cooker from damages: Do not burden it irregularly and do not allow objects to fall onto it. The appliance may not be taken into use if either the hob or the housing is damaged. Immediately remove the plug from the power socket and arrange for the appliance to be repaired.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.

⚠ *To avoid the risks of fire or injury:*

- Do not touch the area at which a hot cooking vessel has just been standing. Directly after cooking, this area could be very hot.
- Overheated foodstuffs could begin to burn! Never let the appliance be in use without supervision.
- Additionally, NEVER position the appliance below inflammable objects, especially not below curtains or drapes.
- NEVER heat up a securely closed container. Through heat expansion it could quickly cause an explosion.
- NEVER heat up an empty container. This would very quickly overheat - presenting both the risk of fire and of serious damage to the hob.
- Do not place any metallic objects on the induction area, such as kitchen utensils or pieces of cutlery. They can become very hot in the energy area.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Be careful when heating small volumes of cooking oils – do not select a high power level. Should you do so, the oil could begin to burn and start a conflagration!
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- NEVER operate the appliance on a metallic table or other metallic surface. This could heat up, and thus lead to either the outbreak of a fire or the appliance being damaged beyond repair.



Attention! Hot surfaces!



This symbol warns you not to touch the cooking area directly after use. Risk of Burns!

⚠ *To avoid risks and dangers caused by electromagnetic fields:*

- Maintain a minimum distance of 1 meter to appliances that are sensitive to electromagnetic fields (e.g. displays, clocks, magnetic storage media, electronic devices etc.).

- Medical-technical devices such as heart pace-makers, hearing aids and other appliances may possibly need to be kept at a greater distance. If in doubt, ask the manufacturer of the device!

Intended use

This appliance is ...

- intended for the heating up or keeping warm of foods in domestic households and ONLY for use in dry accommodation.
- NOT intended for the warming or heating up of other materials, for industrial or commercial applications or for use outdoors.

Appliance Overview

❶ Hob

❷ Display
Details of power level, timer settings or heat indicator ("L" = Low – Temperature <50 °C or "H" = High temperature >50 °C)

❸ Control Lamp Power Stage
By glowing, it shows that the power stage is being shown in the display.

❹ Control Lamp Timer
By glowing, it shows that the timer is being shown in the display .

❺ ▼ ▲
Raise or reduce the setting for the power level or the elapsed time (Timer)

❻ Button - Power Setting
For setting the power level (L1-L10)

❼ Button - Timer
For setting elapsed times of up to 180 mins for automatic switch off

❽ Control lamp

❾ On/Off button
Switch the hob on or off, cancel the function

❿ Power cable with power plug

Technical data

Voltage : 220-240V ~ 50/60Hz
Power consumption : 1800 - 2000 W
The workplace related noise emission of this appliance is lower than 70 dB(A)
Protection class: II ⧈

Manner of operation

Whilst standard hobs become warm themselves, in an induction cooker the heat is created in the base of the cookware. The hob ❶ itself is not heated up - at the most, it becomes warmed up by the hot cookware standing on it (reverse heating).
For this, an energy field generates a heat which can only be created in magnetically conductible materials, for example, pans made of iron. In other materials, for example porcelain, glass or ceramic, the energy field cannot create any heating effect.

Suitable cookware

Use only cookware that is suitable for induction cookers:

- Suitable are pots and pans with a base made of steel or cast iron. These are recognisable either through the markings on the pan or if a magnet clings to the base of the pan.
- Unsuitable are all types of cookware made of metals to which a magnet does not cling, for example aluminium, copper and stainless steel, as well as those made of porcelain, glass, ceramics and plastics etc.
- Thin pan bottoms are better suited for induction cookers than thick sandwich bottoms. The very short reaction times to setting adjustments (short pre-warm time; fast metered roasting) are not possible with thick pan bases.

Only use cookware that is suitable for the size of the hob ❶. The diameter...

- may not exceed 26 cm, so that the pan does not overhang,
- and may not be less than 16 cm, so that the energy field can actually work.
- The base of the pan may not be uneven, rather, it must sit flat and squarely.

Only then can the induction cooker function perfectly.

Unpacking

Before taking the appliance into use check to ensure that ...

- the appliance is undamaged, and also the power cable with plug ❿.
- all packaging materials are removed from the appliance. Preserve the packaging so as to be able to store the appliance under protection or to transmit it through the post, e.g. for repairs.

Items supplied

After unpacking, check to ensure all items are available. Being supplied are:
1 x Induction cooker
1 x Operating instructions

Placement

So as not to overheat, the appliance requires unrestricted ventilation. Therefore, position the appliance such that ...

- there is an all-round free space of minimum 10 cm, e.g. to the nearest wall,
- a free space directly above of minimum 60 cm, e.g. to a suspended wall cabinet.

For cooling, the appliance draws in air through the openings on the underside.

- Therefore, place it only on firm and smooth surfaces, not on textiles or fluffy surfaces, such as tablecloths.
- Do not place it adjacent to curtains, drapes or other textiles that, due to the airflow, could press themselves against the appliance.

Utilisation

When you have unpacked and positioned the appliance as described above, it is now ready for use.

a) Placing cooking vessels

- Place the cooking vessel in the middle of the hob ❶. This may ...
  - not project over the edge of the hob ❶ and ...
  - not weigh more than 10 kg (together with its contents).

b) Switching on

When cookware with content is standing on the hob ❶:

- Insert the plug ❿ into the mains power socket. A signal sounds, the control lamp ❽ lights up and "- L -" appears in the display ❷. The appliance is now ready.
- Press the button On/Off ❾. The control lamps ❸/❹ blink and a signal tone sounds.
  The appliance is now ready for use.

c) Switching off

The appliance switches off, ...

- if, within 30 seconds of switching on, you do not select any further function,
- if you activate the button On/Off ❾ once again, also when it is in actual use.

ⓘ *Note:*

In standby mode, that is, after switching off or before switching on, indicated in the display ❷ are either "- L" or "- H -".

These heat indicators mean:

"- L -" = "Low" - the hob temperature is < 50°C

or

"- H -" = "High" - the hob temperature is > 50°C

For safety reasons, the cookware recognition feature switches the appliance off automatically when you ...

- remove the cooking vessel from the hob for longer than 15 seconds, or do not place one there.
- Although the energy field is immediately switched off with short cookware removals, the selected function remains active. Around every 3 seconds a signal tone issues a reminder that in roughly 15 seconds the appliance will switch itself off automatically.

The hob ❶ also switches itself off after 120 minutes of continuous use should you not have entered in any new settings in the meantime.

d) Heating up

After you have switched the appliance on ...

- Press the button Power level ❻, to adust the power level in steps (L1 - L10). The higher the power level, the higher the temperature generated in the cooking vessel. Using the button ▼ ▲ ❺ you can adjust this from L1 (lowest power level) through to L10 (highest power level). The control lamp Power Stage ❸ glows during the adjustment.

ⓘ *Note:*

Warming up starts as soon as one of these buttons is activated. The setting can be adjusted at any time during the current usage.

e) Elapsed time (Timer)

You can pre-select a time period from 1...180 minutes, after which the hob ❶ should switch itself off.

- First start the warming-up, as described above.
- Press the button Timer ❼ to start the stopwatch function. Serving as a check, a "0" appears in the display ❷ and the control lamp Timer ❹ glows.
- With the button ▼ ▲ ❺ you can now set the desired elapse time period from 1...180 minutes ...
  - forwards in 5 minute steps,
  - backwards in 1 minute steps.
- When you have set the desired time period and do not press any other buttons, the countdown starts automatically and the programmed power level appears in the display ❷.

Cleaning and Care

Apart from regular cleaning after use, no maintenance work of any kind is required on the appliance.

⚠ *CAUTION!*

Before cleaning the appliance:

- First remove the plug ❿ from the power socket. Risk of electric shock! Allow the appliance to cool down. Risk of Burns!

UNDER NO CIRCUMSTANCES may the appliance or parts of it be submersed in liquids! This could result in you receiving a fatal electric shock and the appliance could be irreparably damaged.

- Never open the housing of the appliance. You could receive a potentially fatal electric shock.
- Do not use solvents or abrasive cleaners. These could damage the hob ❶ and the areas made of synthetic materials.
- Clean all outer surfaces and the power cable ❿ only with a lightly moistened cloth. In all cases, dry the appliance well.

- Burnt-on soiling on the hob ❶ can be removed with a scraper suitable for glass hobs, available in most household equipment shops.
- Should soiling be visible in the area of the ventilation slots, you can attempt to remove this from outside with a vacuum cleaner.

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and maufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

(GB) **DES UK LTD**
Tel.: 0871 5000 700 (£ 0.10 / minute)
e-mail: support.uk@kompernass.com

(IE) **Kompernass Service Ireland**
Tel.: 1850 930 412 (0,082 EUR/Min.)
Standard call rates apply. Mobile operators may vary.
e-mail: support.ie@kompernass.com

(CY) **Kompernass Service Cyprus**
Tel.: 800 9 44 01
e-mail: support.cy@kompernass.com

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Sisällysluettelo Sivu

Säilytä käsikirja myöhempää käyttöä varten. Jos myyt laitteen, anna käsikirja uudelle omistajalle!

Induktiokeittolevy

Turvaohjeet

⚠ *Hengenvaarallisen sähköiskun välttämiseksi:*

Varmista, ettei laitetta, virtajohtoa tai verkkopistoketta koskaan kasteta veteen tai muihin nesteisiin.

- Pidä huolta siitä, ettei virtajohto kastu konetta käytettäessä. Vedä virtajohto siten, ettei se tartu, puristu tai vaurioidu muulla tavalla.
- Jos virtajohto tai verkkopistoke vahingoittuu, anna asiakaspalvelun vaihtaa se ennen kuin käytät laitetta uudelleen.
- Vedä käytön jälkeen verkkopistoke aina pistorasiasta. Pelkästään virran katkaiseminen ei riitä, koska laitteessa on virta niin kauan, kunnes pistoke irrotetaan pistorasiasta.
- Suojaa keittotasoa vaurioiden varalta: Älä kuormita sitä epätasaisesti äläkä päästä sille putoamaan mitään. Laitetta ei saa enää käyttää, jos keittotaso tai kotelo on vaurioitunut. Irrota johto silloin heti seinästä ja korjauta laite ensin.
- Anna vaurioitunut verkkopistoke tai virtajohto heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

⚠ *Palo- ja loukkaantumisvaarojen välttämiseksi:*

- Älä koske pintaa, jolla on seissyt aikaisemmin kuuma keittoastia. Heti sen jälkeen pinta voi olla erittäin kuuma.
- Ylikuumennetut valmistusaineet saattavat syttyä palamaan! Älä koskaan jätä laitetta vartioimatta sen ollessa toiminnassa.
- Älä siksi koskaan aseta sitä palavien esineiden alapuolelle, erityisesti verhojen alle.
- Älä koskaan kuumenna tiiviisti suljettua astiaa. Lämpölaajeneminen saattaa nopeasti aiheuttaa räjähdyksen.
- Älä koskaan kuumenna tyhjää astiaa. Se ylikuumennee nopeasti - ja aiheuttaa siten palamisvaaran ja vahingoittaa keittotasoa.
- Älä aseta induktiotasolle metallisia esineitä, kuten keittiö- tai ruokailuvälineitä. Nämä voivat kuumentua energiatasolla erityisen paljon.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden rajoitetut, fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen ja/tai tiedon puute estävät käytön, lukuun ottamatta tilanteita, joissa heitä valvoo turvallisuudesta vastaava henkilö tai joissa he ovat saaneet tältä ohjeita laitteen käytöstä.
- Lapsia on valvottava ja on varmistettava, etteivät he leiki laitteella.
- Ole varovainen kuumentaessasi pieniä määriä öljyä – älä säädä tehoa suureksi. Muutoin öljy saattaa palaa ja roihahtaa liekkeihin!
- Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjatun järjestelmän avulla.
- Älä koskaan käytä laitetta metallipöydällä tai muulla metallisella alustalla. Alusta voi kuumentua ja aiheuttaa näin tulipalon, tai laite voi vahingoittua korjauskelvottomaan kuntoon.

Tämä symboli laitteessa varoittaa kuumien pintojen aiheuttamasta palamisvaarasta.

Tämä symboli varoittaa koskemasta keittotasoon heti käytön jälkeen. Palovamman vaara!

⚠ *Sähkömagneettisten kenttien aiheuttamien vaarojen välttäminen:*

- Säilytä vähintään 1 metrin etäisyys laitteisiin, jotka ovat herkkiä sähkömagneettisille kentille (esim. kuvaruudut, kellot, magneettiset tallennusvälineet, elektroniikkalaitteet jne.).
- Lääkinnälliset laitteet, kuten esim. sydämentahdistin, kuulolaitteet tai muut laitteet saattavat mahdollisesti tarvita suurempaa etäisyyttä. Kysy asiaa lääkinnällisen laitteen valmistajalta!

Käyttötarkoitus

Tämä laite ...
- on tarkoitettu elintarvikkeiden kuumentamiseen tai lämpimänä pitämiseen yksityisessä kotitalouskäytössä ja ainoastaan kuivissa tiloissa käytettäväksi.
- ei ole tarkoitettu muiden materiaalien lämmittämiseen tai kuumentamiseen, ei ammatti- tai teollisuustarkoituksiin eikä ulkona käytettäväksi.

Yleikatsaus laitteeseen

❶ Keittotaso
❷ Näyttö
Tehotason, ajastinasetuksen tai kuumuusnäytön näyttö ("L" = Low - lämpötila < 50 °C tai "H" = High - lämpötila > 50 °C)
❸ Tehotason merkkivalo
Näyttää palamisellaan, että tehotaso näkyy näytössä.
❹ Ajastimen merkkivalo
Näyttää palamisellaan, että ajastin näkyy näytössä.
❺ ▼ ▲
Tehotason tai käyntiajan (ajastimen) asetusarvojen suurentaminen tai pienentäminen
❻ Tehotaso-painike
Tehotason (L1-L10) asettaminen
❼ Ajastin-painike
Käyttöajan asettaminen jopa 180 minuuttiin automaattista sammutusta varten
❽ Virran merkkivalo
❾ Virtapainike
Keittotason kytkeminen päälle/pois päältä, toiminnon keskeyttäminen
❿ Virtajohto ja verkkopistoke

Tekniset tiedot

Jännite:	220-240V ~ 50/60Hz
Tehontarve:	1800 - 2000 W
Melutaso:	<70 dB(A)
Suojausluokka:	II ⧈

Toimintatapa

Siinä missä tavanomaiset keittolevyt kuumenevat itse, induktiokeittotasolla lämpö syntyy keittoastian pohjassa. Keittotasoa ❶ itseään ei kuumenneta - se lämpenee korkeintaan silloin, kun sille asetetaan kuuma kattila (paluulämpö).
Tästä huolehtii energiakenttä, joka luo lämpöä ainoastaan magneettisesti johtavissa materiaaleissa, esim. rautakattiloissa. Muissa materiaaleissa, kuten esim. posliinissa, lasissa tai keramiikassa ei energiakenttä kykene luomaan lämpövaikutusta.

Soveltuvat keittoastiat

Käytä ainoastaan induktiokeittotasoille soveltuvia keittoastioita:
- Sopivia ovat kattilat ja pannut, joiden pohja on terästä tai valurautaa. Ne tunnistat joko kattilassa olevasta merkistä tai siitä, että magneetti tarttuu kattilan pohjaan.
- Sopimattomia ovat kaikki metallit, joihin magneetti ei tartu, esim. alumiini, kupari, ruostumaton teräs, sekä muut kuin metalliset astiat, esim. posliinista, lasista, keramiikasta, muovista jne.
- Ohuet kattilanpohjat sopivat induktiokeittämiseen paremmin kuin paksut kerrospohjat. Erittäin lyhyet reaktioajat asetusten muutoksiin (lyhyt esilämmitysaika, nopea, annosteltava paistaminen) ei ole mahdollista paksupohjaisilla astioilla.

Käytä ainoastaan keittoastioita, jotka sopivat keittotason ❶ kokoon. Läpimitta...

- ei saa olla 26 cm:ä suurempi, jotta astia ei ulotu tason reunojen yli,
- eikä alle 16 cm, jotta energiakenttä ylipäänsä toimii.
- Kattilan pohja ei saa olla epätasainen, vaan sen on oltava tasaisesti tasolla.

Vain silloin induktiokeittotaso voi toimia moitteettomasti.

Purkaminen pakkauksesta

Varmista ennen laitteen käyttöä seuraavat asiat:

- Laitteessa, virtajohdossa tai verkkopistokkeessa ❿ ei ole vaurioita.
- Kaikki pakkausosat on irrotettu laitteesta. Säilytä pakkaus varastoidaksesi laitteen suojatusti tai voidaksesi lähettää laitteen siinä esim. korjattavaksi.

Toimituslaajuus

Tarkista pakkauksesta purkamisen jälkeen toimituksen täydellisyys. Toimitukseen sisältyvät:

1 x induktiokeittotaso

1 x käyttöohje

Pystytys

Ilman on päästävä laitteelle vapaasti, jotta laite ei kuumenisi liikaa. Aseta laite siksi niin, että ...

- ympärille jää väh. 10 cm etäisyys ympäriinsä, esim. seuraavaan seinään,
- yläpuolelle jää väh. 60 cm etäisyys esim. yläkaappiin.

Laite imee jäähdytystä varten ilmaa pohjassa olevien aukkojen kautta.

- Aseta se siksi vain tasaisille pinnoille, älä aseta sitä tekstiileille tai pehmeille pinnoille, kuten esim. pöytäliinoille.
- Älä aseta sitä verhojen tai muiden sellaisten tekstiilien lähelle, jotka saattavat koskettaa laitetta ilmavirtauksen vaikutuksesta.

Käyttö

Kun laite on purettu pakkauksesta ja pystytetty kuvatulla tavalla, se on nyt käyttövalmis.

a) Keittoastian asettaminen

- Aseta keittoastia keskelle keittotasoa ❶. Keittoastia ei saa ...
  - ulottua keittotason ❶ reunan yli tai ...
  - painaa yli 10 kg:a (yhdessä sisällön kanssa).

b) Päälle kytkeminen

Kun keittotasolla ❶ seisoo keittoastia sisältöineen:

- Liitä verkkopistoke ❿ pistorasiaan. Kuuluu merkkiääni, merkkivalo ❽ palaa ja näyttöön ❷ ilmestyy "- L - ". Laite on nyt valmis.
- Paina virtapainiketta ❾. Merkkivalot ❸/❹ vilkkuvat ja kuuluu merkkiääni. Laite on nyt kytketty päälle.

c) Sammuttaminen

Laite sammutetaan, ...

- kun päällekytkemisen jälkeen ei valita muita toimintoja 30 sekunnin sisällä
- kun virtapainiketta ❾ painetaan uudelleen, myös laitteen ollessa käytössä.

Ohje:
Valmiuskäytössä, eli sammuttamisen jälkeen tai ennen päälle kytkemistä, näytössä ❷ näkyy "- L -" tai "- H -".
Tämä kuumuusnäyttö tarkoittaa:
"- L -" = "Low" - keittotason lämpötila < 50 °C
tai
"- H -" = "High" - keittotason lämpötila > 50 °C

Keittoastiatunnistus kytkee laitteen turvallisuussyistä automaattisesti pois päältä, kun ...
- keittoastia otetaan keittotasolta yli n. 15 sekunniksi, tai keittoastiaa ei aseteta lainkaan keittotasolle.
- Kun keittoastia otetaan keittotasolta lyhyemmäksi aikaa, energiakenttä sammutetaan välittömästi, mutta valittu toiminto jää kuitenkin voimaan. Noin 3 sekunnin välein merkkiääni muistuttaa siitä, että laite sammuu noin 15 sekunnin kuluttua automaattisesti.

Keittotaso ❶ kytkeytyy pois päältä myös 120 minuutin keittokäytön jälkeen, jos välillä ei tehdä minkäänlaisia asetuksia.

d) Kuumentaminen
Kun laite on kytketty päälle ...

- Paina tehotason painiketta ❻ asettaaksesi tehoa portaittain (L1 - L10). Mitä korkeampi tehotaso, sitä suurempi keittoastiassa luotu lämpötila. Painikkeilla ▼ ▲ ❺ tehotasoa voidaan muuttaa välillä L1 (alin tehotaso) ja L10 (korkein tehotaso). Tehotason merkkivalo ❸ palaa asetuksen aikana.

Ohje:
Kuumentaminen alkaa heti, kun jotakin näistä painikkeista painetaan. Asetuksia voidaan muuttaa koska tahansa myös käytön aikana.

e) Käyttöaika (ajastin)
Voit esivalita ajan välillä 1...180 min, jonka kuluttua keittotason ❶ tulisi sammua.
- Käynnistä ensin kuumentaminen edellä kuvatulla tavalla.
- Käynnistä sitten ajastintoiminto ajastinpainiketta ❼ painamalla. Vahvistukseksi näyttöön ❷ ilmestyy "0" ja ajastimen merkkivalo ❹ palaa.
- Painikkeilla ▼ ▲ ❺ voidaan nyt valita haluttu käyttöaika välillä 1...180 minuuttia ...
  - eteenpäin 5 minuutin välein
  - taaksepäin 1 minuutin välein.
- Kun olet asettanut haluamasi ajan etkä paina muita painikkeita, käyttöaika alkaa automaattisesti ja asetettu tehotaso näkyy näytössä ❷.

Puhdistus ja hoito

Säännöllisen käytön jälkeisen puhdistuksen lisäksi ei laitteelle tarvitse tehdä mitään huoltotöitä.

Varo!
Ennen kuin puhdistat koneen:
- Vedä ensin verkkopistoke ❿ irti pistorasiasta. Sähköiskun vaara! Anna laitteen jäähtyä ensin. Palovamman vaara!

Missään tapauksessa laitetta tai sen osia ei saa kastaa nesteisiin! Tämä voi aiheuttaa sähköiskun aikaansaaman hengenvaaran ja laite voi vaurioitua.

- Älä koskaan avaa laitteen koteloa. Muuten sähköisku aiheuttaa hengenvaaran.
- Älä käytä liuotin- tai hankausaineita. Ne voivat vahingoittaa keittotasoa ❶ ja muovipintoja.
- Puhdista kaikki pinnat ja virtajohto ❿ vain kevyesti kostutetulla liinalla. Kuivaa laite joka tapauksessa hyvin, ennen kuin käytät sitä uudelleen.
- Kiinni palaneen lian voit poistaa keittotasolta ❶ erityisellä keraamisille keittotasoille tarkoitetuilla terillä, joita saa taloustarvikkeita myyvistä liikkeistä.
- Jos havaitset epäpuhtauksia ilma-aukkojen alueella, voit yrittää imeä ne ulkopuolelta käsin pölynimurilla.

Hävittäminen

Älä hävitä laitetta tavallisen talousjätteen mukana. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EC alainen.

Anna laite hyväksytyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi.
Noudata voimassa olevia määräyksiä. Epäselvissä tilanteissa ota yhteyttä paikalliseen jätehuoltoviranomaiseen.

Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

Takuu ja huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu tarkasti ennen toimitusta. Säilytä ostokuitti todisteeksi takuun voimassaolosta.
Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä huoltopisteeseesi. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.
Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kuljetusvaurioita, kuluvia osia tai herkästi vaurioituvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita.
Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen, ei kaupalliseen käyttöön.
Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.
Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisista jo ostettaessa olemassa olevista vahingoista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksesta purkamisen jälkeen, kuitenkin viimeistään kaksi päivää ostopäiväyksen jälkeen. Takuuajan jälkeen suoritetut korjaukset ovat maksullisia.

(FI) Kompernass Service Suomi
Tel.: 010 30 935 80
(Soittamisen hinta lankaliittymästä: 8,21 snt/puh + 5,9 snt/min / Matkapuhelimesta: 8,21 snt/puh + 16,90 snt/min)
e-mail: support.fi@kompernass.com

Maahantuoja

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, SAKSA

www.kompernass.com

Innehållsförteckning Sidan

Spara den här anvisningen för senare frågor – och överlämna den tillsammans med apparaten om du överlåter den till någon annan person!

Induktionskokplatta

Säkerhetsanvisningar

⚠ *För att undvika livsfarliga elchocker:*

Försäkra dig om att apparaten, kabeln och kontakten aldrig kan falla ner i vatten eller andra vätskor.

- Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när apparaten används. Lägg den så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.
- Om elkabeln eller kontakten skadas ska du låta kundtjänst byta ut dem innan du använder apparaten igen.
- Dra alltid ut kontakten när du använt apparaten färdigt. Det räcker inte med att bara stänga av, eftersom nätspänning alltid finns kvar i apparaten så länge kontakten sitter i uttaget.
- Skydda kokfältet från skador: Belasta det inte ojämnt och se till så att inga föremål faller ner på det. Apparaten får inte användas om kokfältet eller höljet är skadat. Då måste du genast dra ut kontakten och reparera apparaten.
- Låt omedelbart en auktoriserad yrkesman eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och strömkablar för att undvika risken för skador.

⚠ *För att undvika eldsvådor och personskador:*

- Rör inte vid en yta där det nyss stått ett varmt kokkärl. Den kan vara mycket het.
- Överhettad mat kan börja brinna! Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är påkopplad.
- Ställ den därför inte heller under brännbara föremål, särskilt inte under gardiner och förhängen.
- Hetta aldrig upp tätt förslutna behållare. Värme-expansionen kan snabbt orsaka en explosion.
- Hetta aldrig upp tomma behållare. De blir snabbt överhettade - vilket både ger risk för brännskador och skadar kokfältet.
- Lägg inga metallföremål på induktionsfältet, t ex köksredskap eller bestick. De kan bli mycket heta av värmeenergin.
- Den här apparaten ska inte användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de inte först övervakats eller instruerats av någon ansvarig person.
- Se noga till så att barnen inte leker med apparaten.
- Var försiktig när du värmer upp små mängder olja – ställ inte in någon hög effekt. Då kan oljan börja brinna!
- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra ugnen.
- Använd aldrig apparaten på metallbord eller andra metallunderlag. De kan bli varma och orsaka en eldsvåda och apparaten kan bli totalförstörd.

Akta! Het yta!

Den här symbolen ska varna för att röra vid kokfältet när det just använts. Risk för brännskada!

⚠ *För att undvika risken för skador på grund av elektromagnetiska fält:*

- Håll ett avstånd på minst 1 meter till andra apparater som är känsliga för elektromagnetiska fält (t ex bildskärmar, klockor, magnetiska lagrings-media, elektronisk utrustning osv.).
- Medicinteknisk utrustning som t ex pacemakers, hörapparater och andra apparater kan ev. kräva ett ännu längre avstånd. Fråga tillverkaren av den medicintekniska utrustningen!

Föreskriven användning

Den här apparaten ska ...

- användas för att laga och värma mat i ett privat hushåll och den får bara användas i torra utrymmen.
- inte användas för att hetta upp eller värma andra material, den är inte avsedd för yrkesmässigt eller industriellt bruk och den får inte användas utomhus.

Översikt över apparaten

❶ Kokfält
❷ Display
Visning av effektnivå, timerinställning eller temperatur (L = Low – temperaturen är <50 °C eller H = High – temperature är >50 °C)
❸ Kontrollampa för effekt
När den lyser visas effekten på displayen.
❹ Kontrollampa för timer
När den lyser visas timern på displayen.
❺ ▼ ▲
Öka eller minska effekt eller ändra tidsinställning (timer)
❻ Knapp Effekt
Ställa in olika effekter (1 - 10)
❼ Knapp Timer
Ställa in en tid på högst 180 min. innan automatisk frånkoppling
❽ Kontrollampa
❾ Knapp På/Av
Sätta på/stänga av plattan, avbryta en funktion
❿ Kabel med kontakt

Tekniska data

Spänning:	220-240V ~ 50/60Hz
Effektförbrukning:	1800 - 2000 W
Bullernivå:	<70dB(A)
Skyddsklass:	II ⧈

Funktionssätt

I motsats till vanliga kokplattor som blir mycket heta fungerar ett induktionsfält så att det värmer upp botten av kokkärlet istället. Själva kokfältet ❶ värms inte upp - eller bara när det står ett varmt kokkärl som avger sin värme på det.
Ett energifält som bara alstrar hetta i magnetiska material, t ex järngrytor, gör det möjligt. Andra material, t ex porslin, glas, eller keramik kan inte bli varma av det här energifältet.

Lämpliga kokkärl

Använd bara kokkärl som är anpassade till induktionsplattan:

- Grytor och pannor med en botten av stål eller gjutjärn är lämpliga. De är antingen märkta med en materialangivelse eller också kan du kontrollera genom att prova om en magnet fastnar på botten av grytan.
- Om en magnet inte fastnar mot botten av ett metallkärl, t ex kärl av aluminium, koppar eller rostfritt stål eller om kärlet består av andra material än metall, t ex porslin, glas, keramik, plast, osv. kan det inte användas.
- Det är bättre att använda kokkärl med tunn botten än tjockbottnade grytor och pannor på induktionsplattor. De extremt korta reaktionstiderna när man ändrar inställning (kortare förvärmningstid; snabbare och kontrollerbar bryning) fungerar inte om man använder tjockbottnade kokkärl.

Använd bara kokkärl som passar till kokfältets ❶ storlek. Diametern...

- får inte vara större än 26 cm, så att grytans kant hamnar utanför,
- och inte mindre än 16 cm, för att energifältet ska ha någon som helst effekt på kärlet.
- Grytans botten får inte vara bucklig och ojämn, utan måste ligga plant mot kokfältet.

Endast då kan induktionsplattan fungera perfekt.

Uppackning

Innan du börjar använda apparaten ska du försäkra dig om att ...

- apparaten, kabeln och kontakten ❿ är i felfritt skick.
- allt förpackningsmaterial tagits bort. Ta vara på förpackningen så att du kan förvara eller skicka in apparaten i den, t ex för en ev. reparation.

Leveransens omfattning

Kontrollera att leveransen är komplett. I leveransen ingår:

1 induktionsplatta

1 bruksanvisning

Uppställning

Apparaten kräver fri lufttillförsel för att inte överhettas. Ställ den därför så att...

- det finns ett fritt utrymme på minst 10 cm runt om apparaten, t ex till väggen,
- det finns ett fritt utrymme på minst 60 cm uppåt, t ex till ett överskåp.

Apparaten suger in luft för att kyla genom öppningarna på undersidan.

- Ställ den därför bara på släta ytor och inte på textil, t ex borddukar eller filtar.
- Ställ den inte i närheten av förhängen, gardiner eller textilföremål som riskerar att dras in i apparaten.

Användning

Om du nu har packat upp och ställt apparaten på ett lämpligt ställe är den klar att användas.

a) Sätta på kokkärl

- Ställ kokkärlet mitt på kokfältet ❶. Det får inte ...
  - stå utanför kanten av kokfältet ❶ och ...
  - inte väga mer än 10 kg (med innehåll).

b) Påkoppling

Om du nu satt ett kokkärl med innehåll på kokfältet ❶:

- Sätt kontakten ❿ i ett eluttag. Nu hörs en signal, kontrollampan ❽ tänds och - L – kommer upp på displayen ❷. Apparaten är klar att användas.
- Tryck på På/Av-knappen ❾. Kontrollamporna ❸/❹ blinkar och det hörs en signal. Apparaten är påkopplad.

c) Avstängning

Apparaten stängs av ...

- om du inte väljer någon mer funktion inom 30 sekunder efter att du satt på den,
- om du trycker på På/Av-knappen ❾ igen, oavsett när.

ⓘ *Observera:*

På standby, dvs. när apparaten stängts av eller innan den satts på visas - L- eller
- H – på displayen ❷.

Värmevisningen betyder:

- L - = Low – låg temperatur på kokfältet <50 °C eller

- H - = High – hög temperatur på kokfältet >50 °C

En funktion som känner av om ett kokkärl satts på stänger av apparaten automatiskt om ...

- du lyfter av kärlet och inte sätter tillbaka det inom ca 15 sek. eller om du inte satt något kokkärl alls på kokfältet.

- Om man lyfter av grytan en kort stund stängs visserligen energifältet genast av - men den funktion som ställts in finns kvar. Ungefär var tredje sekund hörs en signal för att påminna om att apparaten stängs av automatiskt efter ca 15 sekunder.

Kokfältet ❶ stängs också av efter 120 minuters användning om du inte gjort några fler inställningar under tiden.

d) Upphettning

När du har satt på apparaten ...

- Tryck på effektknappen ❻ för att ställa in effekten med ett steg i taget (L1 - L10). Ju högre effekt, desto högre blir temperaturen i kokkärlet. Standardinställningen är medeleffekt. Med knapparna ▼ ▲ ❺ kan du ändra den från läge 1 (lägsta effekt) till 10 (högsta effekt). Kontrollampan för effekt ❸ lyser när du gör inställningen.

ⓘ *Observera:*

Upphettningsprocessen startar så snart du rör någon av de här knapparna. Du kan ändra inställningen när som helst under tiden.

e) Tidsinställning (timer)

Du kan ställa in en tid på mellan 1 och 180 minuter för automatisk frånkoppling av kokfältet ❶.

- Starta upphettningsfunktionen så som beskrivits tidigare.
- Tryck på Timerknappen ❼ för att sätta på timerfunktionen. 0 kommer upp på displayen ❷ och kontrollampan Timer ❹ tänds för att visa att det fungerar som det ska.
- Med knapparna ▼ ▲ ❺ kan du nu ställa in en tid mellan 1 och 180 minuter ...
  - med 5 minuter i taget framåt
  - och 1 minut i taget bakåt.
- Om du ställt in den tid du vill ha och inte trycker på några fler knappar startar timern automatiskt och den inställda effekten visas på displayen ❷.

Rengöring och skötsel

Förutom att man måste torka av och rengöra apparaten regelbundet behöver användaren inte göra några som helst arbeten på den.

⚠ *Akta!*

Innan du rengör apparaten:

- Dra först ut kontakten ❿ ur uttaget. Risk för elchocker! Låt apparaten svalna först.
  Risk för brännskada!

Apparaten och dess delar får absolut inte doppas ner i vatten eller andra vätskor! Då finns risk för livsfarliga elchocker och skador på apparaten.

- Öppna aldrig apparatens hölje. Då finns risk för livsfarliga elchocker.
- Använd inte lösningsmedel eller slipande medel. Då kan kokfältet ❶ och plastytorna skadas.
- Torka bara av apparaten och kabeln ❿ med en något fuktig trasa. Se alltid till så att apparaten är torr innan du använder den igen.
- Fastbränd smuts på kokfältet ❶ kan tas bort med en specialskrapa för glashällar som finns att köpa i handeln.
- Om du ser att det finns smuts och damm i ventilationsöppningarna kan du försöka suga ut det med en dammsugare.

Kassering

Apparaten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten faller under bestämmelserna för EU-direktiv 2002/96/EC.

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om den här sortens avfall eller till din kommunala avfallsanläggning.
Följ gällande föreskrifter. Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfallshanteringsmyndigheten.

Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

Garanti och service

För den här apparaten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen. Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig att kontakta ditt serviceställe per telefon vid garantifall. Endast då kan produkten skickas in fraktfritt.
Garantin gäller bara för bara för material- eller fabrikationsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex brytare och batterier. Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt. Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla. Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti.
Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjar garantiförmånerna. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar. Eventuella skador och brister som upptäcks redan vid köpet måste anmälas omedelbart efter uppackningen, dock senast två dagar efter inköpsdatum. När garantitiden är slut måste man betala för eventuella reparationer.

(SE) Kompernass Service Sverige
Tel.: 0770 93 00 35
e-mail: support.sv@kompernass.com

(FI) Kompernass Service Suomi
Tel.: 010 30 935 80
(Soittamisen hinta lankaliittymästä: 8,21 snt/puh + 5,9 snt/min / Matkapuhelimesta: 8,21 snt/puh + 16,90 snt/min)
e-mail: support.fi@kompernass.com

Importör

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse Side

Læs betjeningsvejledningen igennem før første brug, og opbevar den til senere brug. Lad vejledningen følge med, hvis apparatet gives videre til andre."

Induktionskogeplade

Sikkerhedsanvisninger

⚠ *Sådan undgås livsfare på grund af elektrisk stød:*

Sørg for, at kogepladen, ledningen eller stikket aldrig dyppes ned i vand eller andre væsker.

- Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke kan komme i klemme eller på anden måde beskadiges.
- Hvis ledningen eller strømstikket er beskadiget, skal du få den/det udskiftet hos kundeservice, før du bruger kogepladen igen.
- Træk strømstikket ud af stikkontakten efter brug. Det er ikke tilstrækkeligt at slukke for kogepladen, fordi der stadig er spænding på den, så længe stikket sidder i stikkontakten.
- Beskyt kogefeltet mod skader: Belast det ikke uensartet, og sørg for, at der ikke falder genstande ned på det. Kogepladen må ikke anvendes længere, hvis kogefeltet eller kabinettet er i stykker. Træk omgående stikket ud, og lad først kogepladen reparere.
- Lad omgående defekte stik eller ledninger udskifte af en autoriseret reparatør, så farlige situationer undgås.

⚠ *Sådan undgås faren for brand og personskader:*

- Rør ikke ved overflader, hvor der før har stået varme køkkenredskaber. Overfladen kan være meget varm lige efter brug.
- Mad, der varmes for meget op, kan føre til brand! Lad ikke kogepladen være i gang uden opsyn.
- Stil heller aldrig kogepladen under brændbare genstande, især ikke under gardiner eller forhæng.
- Opvarm aldrig gryder/pander, som er lukket tæt. De udvider sig under opvarmning, hvilket hurtigt kan føre til eksplosion.
- Opvarm aldrig tomme gryder/pander. De opvarmes hurtigt, og derved opstår der fare for forbrænding, og kogefeltet kan beskadiges.
- Læg ikke metalgenstande på induktionsfeltet - f.eks. køkkenredskaber eller bestik. De kan blive meget varme i energifeltet.
- Denne kogeplade må ikke benyttes af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre en ansvarlig person holder opsyn med dem og giver dem anvisninger til, hvordan kogepladen skal benyttes.
- Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med kogepladen.
- Vær forsigtig ved opvarmning af små mængder olie - lad være med at indstille et højt effekttrin, da olien ellers kan antændes og gå i brand!
- Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem til at betjene automaten.
- Brug aldrig apparatet på et metalbord eller et andet metalunderlag. De kan varmes op og dermed føre til brand, eller apparatet kan beskadiges, så det ikke kan repareres igen.

Obs! Varm overflade!

Dette symbol advarer mod at komme direkte i kontakt med kogefeltet efter brug. Forbrændingsfare!

⚠ *Sådan undgås fare på grund af elektromagnetiske felter:*

- Hold en afstand på mindst 1 m til apparater, som er følsomme over for elektromagnetiske felter (f.eks. skærme, ure, magnetiske lagermedier, elektronisk udstyr osv.).
- Medicintekniske apparater som f.eks. pacemakere, høreapparater eller andet udstyr skal muligvis holdes på større afstand. Spørg producenten til det medicinske produkt til råds!

Anvendelsesformål

Denne kogeplade er ...

- beregnet til opvarmning og varmholdning af fødevarer til privat brug og kun til anvendelse i tørre rum.
- ikke beregnet til opvarmning eller varmholdning af andre materialer og ikke til erhvervsmæssig eller industriel brug eller udendørs anvendelse.

Oversigt over kogepladen

❶ Kogefelt

❷ Display
Visning af effekttrinet, timer-indstillingen eller varmevisningen ("L" = Low (lav) - temperatur <50°C eller "H" = High (høj) - temperatur >50°C)

❸ Kontrollampe effekttrin
Viser, når den lyser, at effekttrinet vises i displayet.

❹ Kontrollampe køkkenur
Viser, når den lyser, at køkkenuret vises i displayet.

❺ ▼ ▲
Skruer op eller ned for effekttrinet eller tilberedningstiden (køkkenur)

❻ Knap effekttrin
Indstiller effekttrinet (L1-L10)

❼ Knap køkkenur
Indstiller tilberedningstiden op til 180 min. for automatisk sluk

❽ Kontrollampe

❾ Knap tænd/sluk
Tænder/slukker for kogefeltet, afbryder funktionen

❿ Ledning med strømstik

Tekniske data

Spænding: 220-240 V ~ 50/60Hz
Strømforbrug: 1800 - 2000 W
Støjemissionsniveau: <70dB(A)
Beskyttelsesklasse: II ⧈

Funktionsform

Mens normale kogeplader bliver meget varme, opstår varmen i bunden af køkkenredskabet ved induktionsfelter. Selve kogefeltet ❶ opvarmes ikke - det varmes kun op, hvis der står en varm gryde på det (returvarme).
Dette sørger et energifelt for, som kun danner varme i magnetisk ledende materialer som f.eks. gryder af jern. I andre materialer som f.eks. porcelæn, glas eller keramik kan energifeltet ikke danne varme.

Egnede køkkenredskaber

Brug kun køkkenredskaber, som er beregnet til induktionskogefelter:

- Det er gryder og pander med bund af stål eller støbejern. Det kan ses på enten mærkningen på gryden, eller hvis en magnet bliver hængende fast på bunden af gryden.
- Uegnede er alle metaller, hvor magneten ikke bliver hængende som f.eks. aluminium, kobber, rustfrit stål samt ikke-metalliske beholdere af f.eks. porcelæn, glas, keramik, kunststof osv..
- Tynde bunde egner sig bedre til induktionskogning end tykke sandwichbunde. De meget korte reaktionstider på ændring af indstillinger (kort forvarmning; hurtig bruning, som er nem at dosere) er ikke mulige ved tykke grydebunde.

Brug kun køkkenredskaber, som passer til kogefeltets størrelse ❶. Diameteren...

- må ikke være større end 26 cm, så gryden/panden ikke rager ud over,
- og ikke mindre end 16 cm, for at energifeltet overhovedet virker.
- Grydens bund må ikke være ujævn, men skal stå fladt på.

Kun hvis disse betingelser er opfyldt, kan induktions-kogefeltet fungere rigtigt.

Udpakning

Før du anvender kogepladen, skal du sikre dig, ...
- at kogepladen er ubeskadiget, hvilket også gælder ledningen med strømstikket ❿.
- at alle emballagedele er fjernet fra kogepladen. Opbevar emballagen for at kunne opbevare kogepladen velbeskyttet eller for at kunne indsende den i tilfælde af f.eks. reparationer.

Medfølger ved køb

Kontrollér, at den leverede kogeplade er komplet efter udpakning. Følgende følger med ved køb:
1 x induktionskogefelt
1x betjeningsvejledning

Opstilling

Kogepladen skal have fri lufttilførsel for ikke at blive for varm. Stil derfor kogepladen op, så ....
- der er min. en afstand på 10 cm rundt om til f.eks. den nærmeste væg,
- der er min. en afstand på 60 cm over den, til f.eks. et hængeskab.

Kogepladen indsuger luft til køling via åbningerne på undersiden.

- Stil den derfor kun på glatte overflader og ikke på tekstiler eller lådne overflader som f.eks. en borddug.
- Stil den ikke i nærheden af forhæng, gardiner eller andre tekstiler, som kan fanges ind af kogepladens luftstrøm.

Anvendelse

Når du har pakket kogepladen ud og stillet den op som beskrevet, er den klar til brug.

a) Placering af køkkenredskaber

- Stil gryden/panden midt på kogefeltet ❶.
  Den må ...
  - ikke rage ud over kogefeltets kant ❶, og ...
  - ikke veje mere end 10 kg (sammen med indholdet).

b) Sådan tænder du for kogepladen

Når der står en gryde/pande med indhold på kogefeltet ❶:
- Sæt strømstikket ❿ ind i stikkontakten. Der lyder et signal, kontrollampen ❽ lyser, og der vises "-L -" i displayet ❷. Nu er kogepladen klar til brug.
- Tryk på knappen tænd/sluk ❾. Kontrollamperne ❸/❹ blinker, og der lyder et signal. Nu er kogepladen tændt.

c) Sådan slukker du for kogepladen

Kogepladen slukkes, ...
- hvis du ikke vælger en funktion senest 30 sekunder efter, at du har tændt,
- hvis du aktiverer knappen tænd/sluk ❾ igen - også mens kogepladen er i funktion.

ⓘ *Bemærk:*

På standby-funktionen – altså efter at der er slukket, eller før der er tændt – vises der et "- L-" eller et "- H -" i displayet ❷.
Denne varmeindikator betyder:
"- L -" = "Low" (lav) - kogepladens temperatur <50 °C
eller
"- H -" = High (høj) - kogepladens temperatur >50 °C

Af sikkerhedsgrunde slukker sensoren automatisk for kogepladen, hvis ...

- gryden/panden tages længere end ca. 15 sek. af kogefeltet, eller hvis der ikke står nogen på det.
- Hvis gryden/panden tages kortvarigt af, slukkes energifeltet ganske vist omgående, men den valgte funktion fortsætter. I cirka 3 sek. minder en signaltone dig om, at kogepladen slukkes automatisk efter cirka 15 sekunder.

Kogefeltet ❶ slukkes også efter 120 minutters tilberedning, hvis du ikke foretager andre indstillinger i mellemtiden.

d) Opvarmning

Når kogepladen er tændt ...

- Tryk på knappen effekttrin ❻ for at indstille effekten trinvist (L1 - L10). Jo højere effekttrinet er, jo højere er temperaturen i kogebeholderen. Der er forindstillet et mellem-effekttrin. Med knapperne ▼ ▲ ❺ kan du ændre det fra L1 (lavt effekttrin) til L10 (højeste effekttrin). Kontrollampen effekttrin ❸ lyser under indstillingen.

ⓘ *Bemærk:*

Opvarmningen starter, så snart du aktiverer en af disse knapper. Indstillingerne kan dog ændres, når du ønsker det - også mens kogepladen er i gang.

e) Tilberedningstid (køkkenur)

Du kan forvælge en tid fra 1...180 min., som angiver, hvornår kogefeltet ❶ skal slukkes.

- Start først opvarmningen som beskrevet tidligere.
- Tryk på knappen køkkenur ❼ for at starte køkkenurets funktion. Til kontrol vises der et "0" i displayet ❷, kontrollampen til køkkenuret ❹ lyser.
- Med knapperne ▼ ▲ ❺ kan du nu indstille den ønskede tilberedningstid til mellem 1 og 180 minutter ...
  - fremad i trin på 5 minutter,
  - tilbage i trin på 1 minut.
- Når du har indstillet den ønskede tid og ikke trykker på andre knapper, starter tiden automatisk, og det indstillede effekttrin vises i displayet ❷.

Rengøring og vedligeholdelse

Ud over regelmæssig rengøring efter brug skal der ikke foretages nogen form for arbejde ved kogepladen.

⚠ *Forsigtig!*

Før du rengør kogepladen:

- Træk først strømstikket ❿ ud af stikkontakten. Fare for elektrisk stød! Lad kogepladen køle af. Forbrændingsfare!

Læg under ingen omstændigheder kogepladen eller dens dele ned i væske! Herved kan der opstå livsfare på grund af elektrisk stød, og kogepladen kan ødelægges.

- Åbn aldrig kogepladens kabinet. I modsat fald er der livsfare på grund af elektrisk stød.
- Brug ikke opløsningsmidler eller skurende rengøringsmidler. De kan beskadige kogefeltet ❶ og ødelægge kunststof-overfladerne.
- Rengør alle overflader og ledningen ❿ med en let fugtet klud. Tør altid overfladen godt af, før den anvendes igen.

- Fastbrændt snavs på kogefeltet 1 kan fjernes med en skraber, som er specielt beregnet til glaskogefelter, og som kan fås i specialforretninger for husholdningsartikler.
- Hvis der er synligt snavs i luftspaltens område, kan du prøve at suge det ud med en støvsuger.

Bortskaffelse

Smid aldrig kogepladen ud sammen med det normale husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2002/96/EC.

Bortskaf kogepladen hos et godkendt affaldsfirma eller på dit kommunale affaldsanlæg.
Følg de aktuelt gældende regler. Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.

Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

Garanti og service

På denne donkraft får du 3 års garanti fra købsdatoen. Apparatet er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt. Opbevar kassebonen som bevis for købet.
I garantitilfælde bedes du kontakte service-afdelingen telefonisk. På denne måde kan gratis indsendelse af varen garanteres.
Garantiydelsen gælder kun for materiale- eller fabrikationsfejl, men ikke for transportskader, sliddele eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller batterier. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssigt brug.
Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien. Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.
Garantiperioden forlænges ikke på grund af produktansvaret. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, som allerede findes ved køb, skal straks anmeldes efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen.
Når garantiperioden er udløbet, skal udgifterne til reparationer betales normalt.

DK **Kompernass Service Danmark**
Tel.: 80-889 980
(Der kan kun ringes til servicenummeret fra fastnet)
e-mail: support.dk@kompernass.com

Importør

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis Seite

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Induktionskochplatte

Sicherheitshinweise

⚠ *Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:*

Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht wird.

- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Sollte das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sein, lassen Sie diese erst durch den Kundendienst ersetzen, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose.
  Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Schützen Sie das Kochfeld vor Beschädigungen: Belasten Sie es nicht ungleichmäßig und lassen Sie keine Gegenstände darauf fallen. Das Gerät darf nicht weiter verwendet werden, wenn das Kochfeld oder Gehäuse beschädigt ist. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät erst instandsetzen.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

⚠ *Um Brand- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:*

- Berühren Sie nicht die Fläche, auf der zuvor ein heißes Kochgefäß gestanden hat. Direkt danach kann die Fläche sehr heiß sein.
- Überhitzte Zubereitungen können zu brennen beginnen! Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.
- Stellen Sie es deshalb auch niemals unter brennbare Gegenstände, insbesondere nicht unter Gardinen oder Vorhänge.
- Erhitzen Sie niemals einen dicht verschlossenen Behälter. Durch die Hitzeausdehnung kann es schnell zu einer Explosion kommen.
- Erhitzen Sie niemals einen leeren Behälter. Dieser würde alsbald überhitzen - und dadurch sowohl Verbrennungsgefahr hervorrufen, als auch das Kochfeld beschädigen.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände auf dem Induktionsfeld ab, wie z.B. Küchenutensilien oder Besteckteile. Diese können in dem Energiefeld sehr heiß werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Seien Sie vorsichtig beim Erhitzen geringer Mengen Öl - stellen Sie keine hohe Leistungsstufe ein. Andernfalls könnte das Öl brennen und Feuer fangen!
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

- Betreiben Sie das Gerät niemals auf einem metallischen Tisch oder einer anderen metallischen Unterlage. Diese kann sich erhitzen und so zu einem Brand führen oder das Gerät kann irreparabel beschädigt werden.

Achtung! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol warnt Sie davor, direkt nach dem Gebrauch das Kochfeld zu berühren. Verbrennungsgefahr!

⚠ *Um Gefahren durch elektromagnetische Felder zu vermeiden:*

- Halten Sie mindestens 1 m Abstand zu Geräten ein, die empfindlich gegenüber elektromagnetischen Feldern sind (z.B. Bildschirme, Uhren, magnetische Speichermedien, elektronische Geräte usw.).
- Medizintechnische Geräte wie z.B. Herzschrittmacher, Hörgeräte oder andere Vorrichtungen können evtl. größere Abstände erforderlich machen. Befragen Sie dazu den Medizinprodukt-Hersteller!

Verwendungszweck

Dieses Gerät ist ...

- bestimmt für das Erhitzen oder Warmhalten von Lebensmitteln für den privaten Hausgebrauch und nur für die Verwendung in trockenen Räumen.
- nicht bestimmt für das Erwärmen oder Erhitzen anderer Materialien, nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke und nicht zur Verwendung im Freien.

Geräteübersicht

❶ Kochfeld

❷ Display
Anzeige der Leistungsstufe, Timer-Einstellung oder Hitzeanzeige („L“ = Low - Temperatur <50°C oder „H“ = High - Temperatur >50°C)

❸ Kontrollleuchte Leistungsstufe
Zeigt durch ihr Leuchten an, dass die Leistungsstufe im Display angezeigt wird.

❹ Kontrollleuchte Timer
Zeigt durch ihr Leuchten an, dass der Timer im Display angezeigt wird.

❺ ▼ ▲
Einstellwerte erhöhen oder verringern für die Leistungsstufe oder Ablaufzeit (Timer)

❻ Taste Leistungsstufe
Leistungsstufe (L1-L10) einstellen

❼ Taste Timer
Ablaufzeit bis 180 Min. einstellen für automatisches Ausschalten

❽ Kontrollleuchte

❾ Taste An/Aus
Kochfeld ein-/ausschalten, Funktion abbrechen

❿ Netzkabel mit Netzstecker

Technische Daten

Spannung:	220-240V ~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme:	1800-2000 W
Geräuschemissionspegel:	< 70 dB(A).
Schutzklasse:	II ⧈

Funktionsweise

Während normale Kochplatten selber heiß werden, entsteht die Hitze bei einer Induktionskochplatte im Boden des Kochgeschirrs. Das Kochfeld ❶ selber wird nicht erhitzt - es erhitzt sich höchstens, wenn ein heißer Topf darauf steht (Rückerwärmung). Hierfür sorgt ein Energiefeld, das nur in magnetisch leitfähigen Materialien Hitze erzeugt, z.B. Töpfe aus Eisen. In anderen Materialen, wie z.B. Porzellan, Glas, oder Keramik, kann das Energiefeld keine Hitzewirkung erzeugen.

Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist:

- Geeignet sind Töpfe und Pfannen mit einem Boden aus Stahl oder Gusseisen. Dies erkennen Sie entweder durch eine Kennzeichnung am Topf, oder wenn ein Magnet am Topfboden haften bleibt.
- Ungeeignet sind alle Metalle, an denen kein Magnet haften bleibt, z.B. Aluminium, Kupfer, Edelstahl, ebenso nicht-metallische Gefäße, z.B. aus Porzellan, Glas, Keramik, Kunststoffe usw.
- Dünne Topfböden sind für das Induktionskochen besser geeignet, als dicke Sandwichböden. Die sehr kurzen Reaktionszeiten auf Einstelländerungen (kurze Vorwärmzeit; schnelles dosierbares Anbraten) sind bei dicken Topfböden nicht möglich.

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für die Größe des Kochfeldes ❶ passend ist. Der Durchmesser...

- darf nicht größer als 26 cm sein, damit das Gefäß nicht übersteht,
- und nicht kleiner als 16 cm, damit das Energiefeld überhaupt wirkt.
- Der Topfboden darf nicht uneben sein, sondern muss flach aufliegen.

Nur dann kann das Induktionskochfeld einwandfrei funktionieren.

Auspacken

Bevor Sie das Gerät verwenden, überzeugen Sie sich davon, dass ...

- das Gerät unbeschädigt ist, ebenso das Netzkabel mit Netzstecker ❿.
- alle Verpackungsteile vom Gerät entfernt sind. Bewahren Sie die Verpackung auf, um das Gerät geschützt lagern oder einsenden zu können, z.B. im Reparaturfall.

Lieferumfang

Kontrollieren Sie nach dem Auspacken die Lieferung auf Vollständigkeit. Im Lieferumfang enthalten ist:
1 x Induktionskochfeld
1 x Bedienungsanleitung

Aufstellen

Das Gerät benötigt freie Luftzufuhr, um nicht zu überhitzen. Stellen Sie das Gerät deshalb so auf, dass ...

- min. 10 cm Abstand rundum frei bleibt, z.B. zur nächsten Wand,
- min. 60 cm Abstand nach oben frei bleibt, z.B. zu einem Hängeschrank.

Das Gerät saugt zur Kühlung Luft an über die Öffnungen an der Unterseite.

- Stellen Sie es daher nur auf glatten Oberflächen auf, nicht auf textilen oder flauschigen Oberflächen, wie z.B. Tischdecken.
- Stellen Sie es nicht in der Nähe von Vorhängen, Gardinen oder anderen Textilien auf, die sich im Luftstrom an das Gerät schmiegen könnten.

Verwenden

Wenn Sie das Gerät ausgepackt und aufgestellt haben, wie beschrieben, ist es nun verwendungsbereit.

a) Kochgefäß aufstellen

- Stellen Sie mittig auf das Kochfeld ❶ das Kochgefäß auf. Dieses darf ...
  - nicht über den Rand des Kochfeldes ❶ ragen und ...
  - nicht mehr als 10 kg wiegen (zusammen mit dem Inhalt).

b) Einschalten

Wenn ein Kochgefäß mit Inhalt auf dem Kochfeld ❶ steht:

- Stecken Sie den Netzstecker ❿ in die Steckdose. Ein Signal ertönt, die Kontrollleuchte ❽ leuchtet und „- L -“ erscheint im Display ❷. Das Gerät ist nun bereit.
- Drücken Sie die Taste An/Aus ❾. Die Kontrollleuchten ❸/❹ blinken und ein Signal ertönt. Das Gerät ist nun eingeschaltet.

c) Ausschalten

Das Gerät wird ausgeschaltet, ...

- wenn Sie nach dem Einschalten innerhalb 30 Sekunden keine weitere Funktion wählen,
- wenn Sie die Taste An/Aus ❾ erneut betätigen, auch bei laufendem Betrieb.

ⓘ *Hinweis*

Im Standby-Betrieb, also nach dem Ausschalten oder vor dem Einschalten erscheint im Display ❷ ein „- L-“ oder ein „- H -“. Diese Hitzeanzeige bedeutet:

„- L -“ = „Low“ - Temperatur des Kochfeldes <50 °C oder

„- H -“ = High - Temperatur des Kochfeldes >50 °C

Die Kochtopf-Erkennung schaltet zur Sicherheit das Gerät automatisch aus, wenn Sie ...

- das Kochgefäß länger als ca. 15 Sek. vom Kochfeld nehmen, oder erst gar keines darauf stellen.
- Bei kürzerem Herunternehmen wird zwar das Energiefeld sofort abgeschaltet - die gewählte Funktion jedoch bleibt erhalten. Ungefähr alle 3 Sek. erinnert dann ein Signalton daran, dass sich das Gerät nach ungefähr 15 Sekunden automatisch ausschaltet.

Das Kochfeld ❶ schaltet sich auch nach 120 Minuten Kochbetrieb aus, falls Sie nicht zwischenzeitlich irgendwelche Einstellungen vornehmen.

d) Erhitzen

Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben ...

- Drücken Sie die Taste Leistungsstufe ❻, um die Leistung stufenweise einzustellen (L1 - L10). Je höher die Leistungsstufe, umso höher die erzeugte Temperatur im Kochgefäß.
  Voreingestellt ist eine mittlere Leistungsstufe. Mit den Tasten ▼ ▲ ❺ können Sie diese verändern von L1 (niedrige Leistungsstufe) bis L10 (höchste Leistungsstufe). Die Kontrollleuchte Leistungsstufe ❸ leuchtet während der Einstellung.

Hinweis:

Das Erhitzen startet, sobald Sie eine dieser Tasten betätigen. Die Einstellungen können Sie jederzeit auch während des laufenden Betriebs ändern.

e) Ablaufzeit (Timer)

Sie können eine Zeit von 1...180 Min. vorwählen, nach deren Ablauf sich das Kochfeld ❶ ausschalten soll.

- Starten Sie erst das Erhitzen, wie zuvor beschrieben.
- Drücken Sie die Taste Timer ❼, um die Schaltuhrfunktion zu starten. Zur Kontrolle erscheint im Display ❷ eine "0" und die Kontrollleuchte Timer ❹ leuchtet.
- Mit den Tasten ▼ ▲ ❺ können Sie nun die gewünschte Ablaufzeit von 1...180 Minuten einstellen ...
  - vorwärts in 5-Minutenschritten,
  - rückwärts in 1-Minutenschritten.
- Wenn Sie die gewünschte Zeit eingestellt haben und keine weitere Taste drücken, startet die Ablaufzeit automatisch und die eingestellte Leistungsstufe erscheint im Display ❷.

Reinigen und Pflegen

Außer einer regelmäßigen Reinigung nach Gebrauch sind keinerlei Arbeiten an dem Gerät erforderlich.

Vorsicht!

Bevor Sie das Gerät reinigen:

- Ziehen Sie erst den Netzstecker ❿ aus der Steckdose. Gefahr eines elektrischen Schlages! Lassen Sie das Gerät erst abkühlen. Verbrennungsgefahr!

Auf keinen Fall darf das Gerät oder Teile davon in Flüssigkeiten getaucht werden! Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.
- Verwenden Sie keine Lösungs- oder Scheuermittel. Diese können das Kochfeld ❶ und die Kunststoff-Flächen beschädigen.
- Reinigen Sie alle Flächen und das Netzkabel ❿ nur mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie das Gerät auf jeden Fall gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.
- Festgebackene Verschmutzungen auf dem Kochfeld ❶ können Sie mit einem speziell für Glaskochfelder geeigneten Schaber aus dem Haushaltswarenhandel entfernen.
- Wenn Verschmutzungen sichtbar sind im Bereich der Luftschlitze, können Sie versuchen, diese von außen mit einem Staubsauger heraus zu saugen.

Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.
Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) **Schraven**
Service- und Dienstleistungs GmbH
Tel.: +49 (0) 180 5 008107
(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

(AT) **Kompernaß Service Österreich**
Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)
e-mail: support.at@kompernass.com

(CH) **Kompernaß Service Switzerland**
Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)
e-mail: support.ch@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com